PLEASE READ AND SAVE THIS USE AND CARE BOOK.

POR FAVOR LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO.

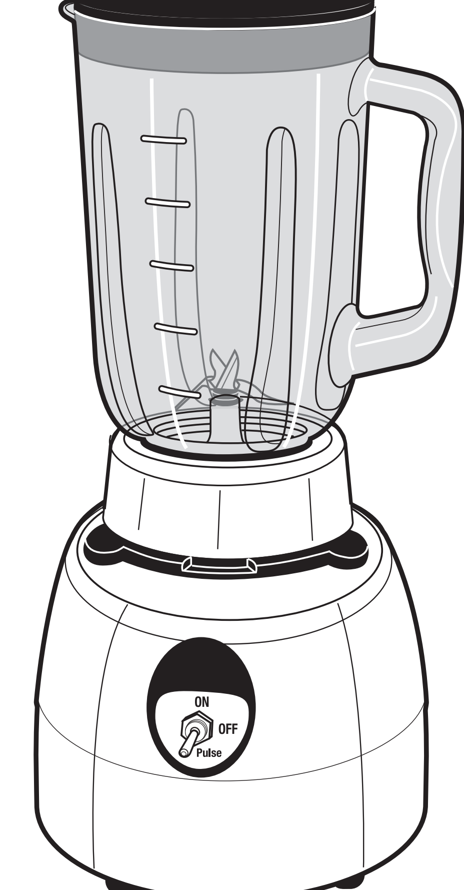
VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION.

BLACK&DECKER® *

electronic/electrónica/électronique

ProBlend™

Stainless Series Blender
Licuadora de la serie inoxidable
Mélangeur de la série inoxydable



USA/Canada	1-800-231-9786
Mexico	01-800-714-2503

www.blackanddecker.com

Accessories/Parts (USA/Canada)	1-800-738-0245
Accesorios/Partes (EE.UU/Canadá)	
Accessoires/Pièces (É.-U./Canada)	

Model/Modelo/ModéleMTB500

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Please read all instructions.
- To protect against risk of electrical shock, do not put blender base, cord, or plug in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Turn off and unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number listed on the cover of this manual.
- The use of attachments, including canning jars, not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let the plug or cord hang over the edge of table or counter.
- Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. A scraper may be used but must be used only when the blender is not running.
- Blades are sharp. Handle carefully.
- To reduce the risk of injury, never place cutter assembly blades on base without the jar properly attached.
- Always operate blender with cover in place.
- When blending hot liquids, remove center piece of two-piece cover (if a two-piece cover is provided)

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

POLARIZED PLUG (120V Models Only)
This appliance has a polarized plug—one blade is wider than the other. As a safety feature, the plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit into the outlet, reverse it and try again. If it still does not fit, contact a qualified electrician. **Do not attempt to defeat this safety feature.**

TAMPER-RESISTANT SCREW
This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the bottom cover. To reduce the risk of fire or electric shock, **do not attempt to remove the bottom cover.** There are no user serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se debe respetar ciertas medidas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- A fin de protegerse contra el riesgo de un choque eléctrico, asegúrese que la base de la licuadora, el cable y el enchufe no puedan entrar en contacto con agua u otro líquido.
- Todo aparato eléctrico utilizado en la presencia de menores de edad o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no esté en funcionamiento, antes de instalar o retirar las piezas y antes de limpiarlo.
- Evite el contacto con las piezas móviles.
- No se debe utilizar ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten o llame gratis al número que aparece en la cubierta de este manual.
- El uso de accesorios (incluyendo los envases de conservar alimentos), no recomendados ni a la venta por el fabricante del aparato podría ocasionar lesiones personales.
- Este aparato no se debe utilizar a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa ni del mostrador.
- No se debe introducir las manos ni los utensilios adentro de la jarra, a fin de evitar el riesgo de serias lesiones a las personas o daños a la licuadora. Se puede utilizar un raspador siempre que la licuadora no esté en funcionamiento.
- Las cuchillas tienen filo y se deben manejar con prudencia.
- A fin de evitar el riesgo de lesiones, nunca coloque el montaje de las cuchillas sobre la base sin antes ajustar bien la jarra.
- Siempre haga funcionar la licuadora con la tapa en su lugar.
- Para licuar líquidos calientes, se debe retirar el tapón del centro de la tapa (si el modelo incluye una tapa de dos piezas).

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

ENCHUFE POLARIZADO (Modelos 120V solamente)
Este aparato cuenta con un enchufe polarizado en el que un contacto es más ancho que el otro. Como medida de seguridad, el enchufe puede introducirse en una toma de corriente polarizada únicamente en un sentido. Si el enchufe no encaja en la toma, inviértalo. Si aún así no logra enchufarlo, busque la ayuda de un electricista calificado. **No trate de alterar esta medida de seguridad por ningún motivo.**

TORNILLO DE SEGURIDAD
Esta unidad viene equipada con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta inferior. Con el fin de reducir el riesgo de incendio o choque eléctrico, **no trate de retirar la cubierta inferior**. La unidad no contiene partes servibles al usuario. Cualquier reparación deberá ser efectuada únicamente por personal de servicio autorizado.

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes.

- Lire toutes les directives.
- Afin d'éviter les risques de secousses électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ni le socle de l'appareil.
- Exercer une étroite surveillance lorsqu'on utilise l'appareil près d'un enfant ou que ce dernier s'en sert.
- Mettre l'appareil hors tension et le débrancher lorsqu'on ne s'en sert pas, avant d'enlever ou de remettre des accessoires, et avant de nettoyer l'appareil.
- Éviter de toucher aux pièces en mouvement.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui est endommagé. Confier l'examen, la réparation ou le réglage de l'appareil au personnel du centre de service autorisé de la région. On peut également composer le numéro sans frais inscrit sur la page couverture du présent guide.
- L'utilisation d'accessoires (y compris des récipients pour la mise en conserve) non recommandés ni vendus par le fabricant présente des risques d'incendies, de secousses électriques ou de blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre la fiche ni le cordon d'une table ou d'un comptoir.
- Garder les mains et les ustensiles à l'extérieur du récipient lorsque l'appareil fonctionne afin d'éviter les risques de blessures graves ou de dommages. On peut utiliser une spatule seulement lorsque l'appareil ne fonctionne pas.
- Les lames sont tranchantes; il faut les manipuler avec soin.
- Ne jamais placer les lames sur le socle sans y fixer le récipient convenablement afin de réduire les risques de blessures.
- Toujours se servir de l'appareil avec le couvercle en place.
- Retirer le bouchon du couvercle pendant le mélange de liquides chauds (lorsque le couvercle comporte un bouchon).

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

FICHE POLARISÉE (Modèles de 120 V seulement)
Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, ce genre de fiche n'entre que d'un façon dans une prise polarisée. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de la faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien qualifié. I**l ne faut pas neutraliser ce dispositif de securité.**

VIS INDESSERRABLE
L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du boîtier. Pour réduire les risques d'incendies ou de secousses électriques, **ne pas tenter de retirer le boîtier.** L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

NEED HELP?
For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate "800" number on the cover of this book. **Do not** return the product to the place of purchase. **Do not** mail the product back to the manufacturer nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

One-Year Limited Warranty (Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?
- Any defect in material or workmanship

For how long?
- One year after the date of original purchase

What will we do to help you?
- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished

How do you get service?
- Save your receipt as proof of the date of sale.
- Check our on-line service site at www.prodprotect.com/applica, or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?
- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?
- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

¿NECESITA AYUDA?
Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio en el país donde usted compró su producto. NO devuelva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

DOS AÑO DE GARANTÍA LIMITADA
(No aplica en México, Estados Unidos o Canadá)

¿Qué cubre la garantía?
- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?
- Por dos años a partir de la fecha original de compra.

¿Cómo se puede obtener servicio?
- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

Esta garantía no cubre:
- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales

BESOIN D'AIDE?
Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. **Ne pas** retourner le produit où il a été acheté. **Ne pas** poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

Garantie limitée de un an
(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

Quelle est la couverture?
- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau.

Quelle est la durée?
- Un an après l'achat original.

Quelle aide offrons nous?
- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?
- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/applica, ou composer sans frais le 1-800-231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1-800-738-0245.

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?
- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

Quelles lois régissent la garantie?
- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

GARANTÍA LIMITADA (solamente a Mexico)

¿NECESITA AYUDA?
Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número de servicio. NO devuelva el producto por correo al fabricante ni lo lleve a un centro de servicio. Teléfono de Atención al Usuario: 01 (800) 714-2503

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA

¿Qué cubre la garantía?
- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?
- Por dos años a partir de la fecha original de compra.

¿Cómo se puede obtener servicio?
- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número de servicio.

Excepciones
El fabricante del producto al que se refiere esta garantía sólo puede eximirse de hacer efectiva esta garantía en los siguientes casos:
a. cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales;
b. cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo al instructivo de uso que se acompaña;
c. cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por el fabricante nacional o importador respectivo.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado.

Argentina
Servicio Técnico Central
HP Américas, Inc.
Atención al Cliente
Ciudad de la Paz 2846 6º Ofic. "A"
Buenos Aires, Argentina
Tel.: (54-11) 4786-1818

Chile
Servicio Máquinas y Herramientas Ltda.
Av. Apoquindo No. 4867 - Las Condes
Santiago, Chile
Tel.: (562) 263-2490

Colombia
PLINARES
Avenida Ciudad de Quito #88-09
Bogotá, Colombia
Tel.: (57-1) 610-1604/533-4680

Costa Rica
Aplicaciones Electromecanicas, S.A.
Calle 26 Bis y Ave. 3
San Jose, Costa Rica
Tel.: (506) 257-5716 / 223-0136

Ecuador
Castelcorp
Km 2-1/2 Avenida Juan T. Marengo junto Dicentro
Guayaquil, Ecuador
Tel.: (5934) 224-7878/224-1767

El Salvador
Sedeblack Calle A San Antonio Abad
y Av. Lisboa, Edif. Lisboa Local #21
San Salvador, El Salvador
Tel.: (503) 274-1179 / 274-0279

Guatemala
MacPartes, S.A.
34 Calle 4-14 Zona 9
Frente a Tecun
Guatemala City, Guatemala
Tel.: (502) 331-5020 / 360-0521

Honduras
Lady Lee
Centro Comercial Mega Plaza
Carretera a la Lima
San Pedro Sula, Honduras
Tel.: (504) 553-1612

México
Proveedora del Hogar
Art. 123 y José Ma. Marroquí # 28-D
Col. Centro. Mexico D.F.
C.P. 06050
Tel.: 5512-7112 / 5518-6576 / 01 (800) 714-2503

Nicaragua
H & L Electronic
Zumen 3, C. Arriba y 15 Varas al Sur
Managua, Nicaragua
Tel.: (505) 260-3262

Panamá
Authorized Service Center Electrodomésticos, S.A.
Boulevard El Dorado, al lado del Parque de las Mercedes
Panamá, Panamá
Tel.: (507) 236-5404

Perú
B D Services, S.A.
Calle Delta No. 157 Parque Industrial
Callao, Perú
Tel.: (511) 464-6933

Puerto Rico
Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR 00920
Tel.: (787) 782-6175

Republica Dominicana
Plaza Lama, S.A.
Av, Duarte #94
Santo Domingo, República Dominica
Tel.: (809) 687-9171

Trinidad Tobago
A.S. Bryden & Sons (Trinidad) Limited
33 Independence Square,
Port Spain
Trinidad, W.I.
Tel.: (868) 623-4696

Venezuela
Tecno Servicio TS2002
Av. Casanova
Centro Comercial del Este Local 27
Caracas, Venezuela
Tel.: (58-212) 324-0969

El consumidor podrá solicitar que se haga efectiva la garantía en cualquiera de nuestras Sucursales o Centros de Servicio Autorizado en todo el país. En este instructivo encontrará un listado de centros de servicio autorizado por Applica de México S. de R.L. de C.V. en los cuales también podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios para este producto.

SELLO O FIRMA DEL DISTRIBUIDOR

Fecha de compra ____________

Modelo ____________

* BLACK&DECKER is a trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA
*Marca registrada de *The Black & Decker Corporation,* Towson, Maryland, E.U.
*Marque de commerce déposée de la société *The Black & Decker Corporation,* Towson, Maryland, É.-U.

Pub. No.179625-00-RV00
Product made in Mexico
Printed in Mexico

500 W 120 V ∿ 60Hz

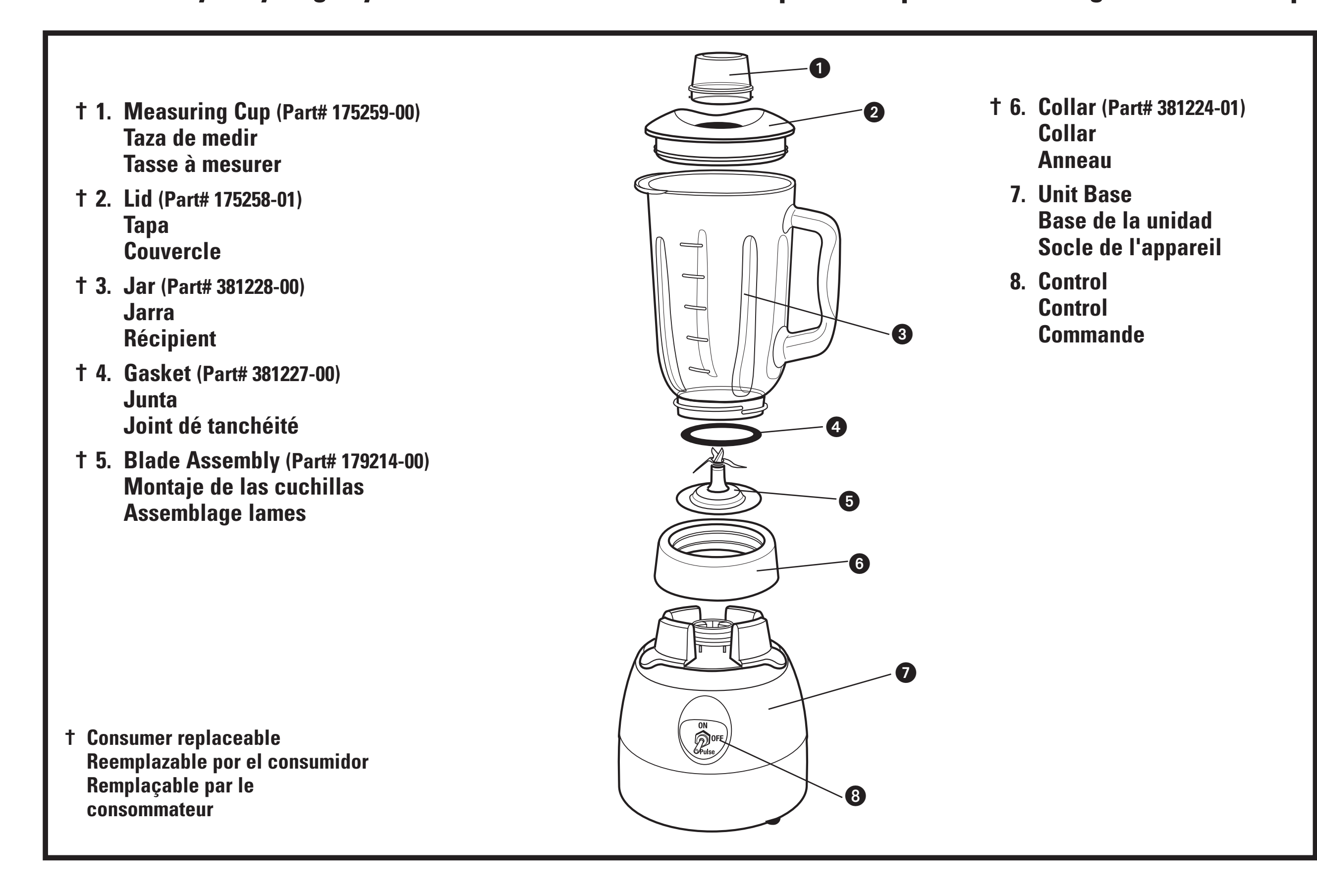
Fabricado por: Applica Manufacturing S. de R.L. de C.V.
Acceso III No. 26, Fracc. Industrial Benito Juárez.
C.P. 76120, Querétaro. QRO.
Teléfono: (442) 211-7800
Producto fabricado en México
Impreso en México

Produit fabriqué au Mexique
Imprimé au Mexique

Applica®
Applica Consumer Products, Inc.

2003/6-25-120E/S/F

Product may vary slightly from what is illustrated. / Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado. / Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



ELECTRICAL CORD

The cord of this appliance was selected to reduce the possibility of tangling in or tripping over a longer cord. If more length is needed, use an extension cord rated no less than 15 amperes. (For 220 volts rated products, use an extension cord rated no less than 6 amperes.) When using an extension cord, do not let it drape over the working area or dangle where someone could accidentally trip over it. Handle cord carefully for longer life; avoid jerking or straining it at outlet and appliance connections.

How to Use

Blender Jar Assembly

1. Before first use, wash all parts except the Unit Base. The Jar, Blade Assembly, Gasket and Collar are already assembled into the Jar Base. Disassemble to wash. Once all pieces have been cleaned, reassemble. Place the Blade Assembly in the Collar and place the Gasket over the Blade Assembly. Holding the Jar right-side up, thread the Collar on the bottom of the Jar and turn it counterclockwise until tight (A).
2. Place the assembled Jar onto the Unit Base. Jar is now secure. Do not try to twist Jar onto Unit Base.

HOW TO USE

1. Make sure the Control switch is in the "Off" position. Plug the cord into a standard electrical outlet.
2. Place the food to be blended into the Jar and put the Lid on the Jar before blending. Be sure the Measuring Cup is in place. When crushing ice or hard foods, keep one hand on the Lid.
3. To blend, flip the Control switch to "On." To stop blending, flip the Control switch to "Off."
4. Use the Pulse setting for a few seconds, then release for quick or delicate blending tasks . For best results when crushing ice, use the Pulse setting.
5. If you want to add ingredients while the Blender is on, remove the Measuring Cup and place through the Lid opening.
6. When finished blending, flip the control switch to "Off."
7. To remove the Jar, lift it from the Unit Base. Remove the Lid before pouring.

Blending Tips and Techniques

- Cut food into small pieces (about 2"/5 cm) before adding to the Blender. To chop and grate, cut solid foods into 3/4"/2 cm pieces.
- For best circulation of foods that are to be blended with some liquid, pour the liquid into the Jar first, then add solids.
- Some of the tasks that cannot be performed efficiently with a Blender are: beating egg whites, whipping cream, mashing potatoes, grinding meats, mixing dough, and extracting juices from fruits and vegetables.
- The following items should never be placed in the unit as they may cause damage: bones, large pieces of solidly frozen foods, tough foods such as turnips.
- To crush ice, add up to 6 ice cubes. Hold one hand firmly on the Lid; flip the Control switch to Pulse for several seconds. Repeat Pulse action until ice is crushed. If more ice is needed, remove the Measuring Cup and add cubes one by one through the hole in the Lid.

Recipes

Refried Beans

Makes approximately 3 cups (720 ml)

2 cans (15-16 oz/425-454 g each) pinto beans or 4 cups (960 ml) freshly cooked pinto beans with their liquid

1 small onion, chopped

2 garlic cloves, chopped

1/4 cup (60 ml) bacon drippings or vegetable oil

1. Drain beans and reserve liquid. In a medium skillet, cook beans, onion and garlic over medium-high heat until onions are very soft.
2. Place 1 cup of the bean mixture in Blender Jar; cover and blend. While Blender is running, remove the Measuring Cup and add a small amount of the reserved bean liquid through the opening as needed to smooth out the mixture. Continue to add beans, 1 cup at a time, and liquid as needed, until all beans are used and mixture is smooth.

Strawberry-Banana Smoothie

Makes 2 servings

1 cup (about 5 oz./140 g) fresh strawberries, washed and hulled

1 medium banana, cut into 3 pieces

1 container (8 oz./240 ml) vanilla low-fat yogurt

1/2 cup (120 ml) orange juice

1 Tbsp. honey (15 ml)

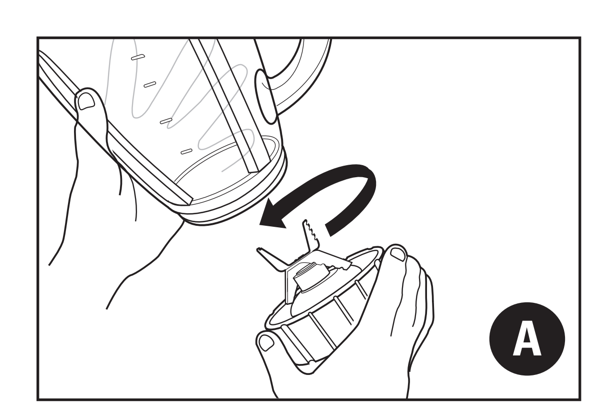
3 ice cubes

In Blender Jar, add first 5 ingredients in order. Cover and blend for 10 seconds. While Blender is running, remove the Measuring Cup. Add ice cubes and continue to blend until mixture is thick, smooth and creamy.

Care and Cleaning

1. Before cleaning, flip the Control switch to "Off" and unplug the Blender.
2. Rinse parts immediately after blending for easier cleanup. Wipe the Unit Base with a damp cloth and dry thoroughly. Remove stubborn spots by rubbing with a damp cloth and non-abrasive cleaner. Do not immerse the Unit Base in liquid.
3. All removable parts can be washed by hand or in a dishwasher. The Lid, Measuring Cup, Collar, Gasket and Blade Assembly should be placed in the top rack only. Disassemble before placing in the dishwasher. The Jar is bottom rack dishwasher-safe. Do not place the Jar or parts in boiling liquids.
4. If liquids spill into the Unit Base, first unplug the unit and then wipe with a damp cloth and dry thoroughly. Do not use rough scouring pads or cleansers on parts or finish.

NOTE: If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.



CABLE ELÉCTRICO

El cable de este aparato fue escogido a fin de evitar el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable de mayor longitud. Cualquier cable de extensión que se deba emplear, deberá estar calificado para nada menor de 15 amperios. (Para aquellos productos de 220 voltios, se deberá utilizar un cable de extensión no menor de 6 amperios.) Cuando utilice un cable de extensión, asegúrese que no interfiera con la superficie de trabajo ni que cuelgue de manera que alguien se pueda tropezar. A fin de aumentar la vida útil del cable, no tire de él ni maltrate las uniones del cable con el enchufe ni con el aparato.

Como usar

Instalación de la jarra

1. Antes de utilizar por primera vez, se deben lavar todas las piezas con excepción de la base. La jarra, el montaje de las cuchillas, la junta y el collar ya vienen instalados en la base de la jarra. Desarme todas las piezas para lavarlas. Instálelas nuevamente una vez que se encuentren limpias. Coloque el montaje de las cuchillas en el collar y coloque la junta sobre el montaje de cuchillas. Sujete la jarra y enrosque el collar en la parte de abajo de la jarra, girando hacia la izquierda hasta quedar bien segura (A).
2. Coloque la jarra en la base de la licuadora. Ahora, la jarra se encuentra segura. No trate de girar la jarra en la base.

Como usar

1. Asegúrese que el interruptor se encuentre en la posición de apagado "Off." Enchufe el aparato a una toma de corriente estándar.
2. Antes de licuar, introduzca los alimentos o bebidas en la jarra y tápela. Asegúrese que la taza de medir esté colocada en la tapa. Cuando triture hielo o alimentos duros, mantenga una mano sobre la tapa.
3. Para licuar, ajuste el interruptor a la posición de encendido "On." Para interrumpir el ciclo de licuado ajuste el interruptor a la posición "Off."
4. Para las funciones delicadas y rápidas, uno puede pulsar durante unos segundos y luego soltar. Para lograr mejores resultados al triturar el hielo, utilice el mecanismo de pulsar.
5. Si desea agregar ingredientes mientras la licuadora está en funcionamiento, retire la taza de medir de la cubierta e introduzca los alimentos a través de la abertura.
6. Cuando termine de licuar, ajuste el interruptor a la posición "Off."
7. Para retirar la jarra, simplemente se debe alzar de la base. Retire la tapa de jarra antes de verter su contenido.

Consejos y técnicas para licuar

- Corte los alimentos en pedazos de aproximadamente 5 c. (2") antes de introducirlos en la licuadora. Para picar o rallar, corte los alimentos sólidos en pedazos de 2 cm (3/4").
- Para mejor circulación de alimentos secos combinados con líquido, vierta el líquido primero adentro de la jarra y luego agregue los alimentos sólidos.
- Las siguientes funciones no pueden lograrse efectivamente en una licuadora: batir claras de huevo a punto de nieve, espumar crema, deshacer papas para puré, moler carne, preparar masa, extraer jugo de frutas o vegetales.
- A fin de evitar daños a la unidad, nunca introduzca: huesos, pedazos grandes de alimentos congelados, ni alimentos duros como los nabos.
- Para triturar hielo, agregue como máximo 6 cubos de hielo. Mantenga la tapa cerrada con una mano y ajuste el interruptor a la posición de pulsar por unos segundos. Repita hasta triturar bien el hielo. Si necesita más hielo, retire la taza de medir y agregue los cubos de hielo uno a la vez, a través de la abertura de la tapa.

Recetas

Frijoles fritos

Rinde aproximadamente 3 tazas (720 ml)

2 latas de 425 a 454 g (15 a 16 oz) de frijoles rojos o cuatro tazas (960 ml) de frijoles cocidos, incluyendo el caldo

1 cebolla pequeña picada

2 dientes de ajo, picados

60 ml (1/4 taza) grasa de tocino o de aceite vegetal

1. Escurra los frijoles y conserve el caldo. En un sartén mediano, cocine la cebolla, los frijoles cocidos y el ajo a fuego medio hasta ablandar bien las cebollas.
2. Vierta una taza de la mezcla de los frijoles en la jarra de la licuadora, cubra y licue. Mientras la licuadora se encuentre en funcionamiento, retire la taza de medir de la cubierta y agregue un poco del caldo para suavizar los frijoles. Continué agregando los frijoles y el caldo, una taza a la vez, hasta consumir toda la mezcla y lograr la textura deseada.

Batido congelado de fresa y banana

Rinde dos porciones

1 taza de aprox. 140 g (5 oz) fresas frescas sin tallo, lavadas

1 banana cortada en tres pedazos

1 recipiente de 240 ml (8 oz) yogurt dietético

120 ml (1/2 cup) jugo de naranja

1 cucharada miel

3 cubos de hielo

Agregue en orden los primeros cinco ingredientes en la jarra de la licuadora. Cubra la jarra y licúe por 10 segundos. Mientras la licuadora se encuentre en funcionamiento, retire la taza de medir de la cubierta y agregue el hielo hasta lograr una mezcla espesa, suave y cremosa.

Cuidado y limpieza

1. Antes de limpiar, ajuste el interruptor a la posición de apagado "Off" y desconecte la licuadora.
2. Para mayor facilidad de limpieza, enjuague todas las piezas lavables del aparato inmediatamente después de utilizar la licuadora. Limpie la base de la unidad con un paño humedecido y séquela bien. Elimine las manchas persistentes frotando un paño humedecido con un limpiador no abrasivo. No sumerja la base de la unidad en ningún líquido.
3. Todas las piezas removibles son lavables a mano o pueden introducirse en la máquina lavaplatos. La tapa, la taza de medir, el collar, la junta y el montaje de las cuchillas deben colocarse únicamente en la bandeja superior de la máquina lavaplatos. Desarme antes de introducir en la máquina lavaplatos. La jarra debe colocarse en la bandeja inferior de la máquina lavaplatos. No sumerja la jarra ni demás partes de la licuadora en ningún líquido hirviendo.
4. Si derrama líquido sobre la base, primero desenchufe el aparato antes de limpiarlo con un paño humedecido y secarlo bien. Jamás utilice esponjas de metal ni limpiadores abrasivos en ninguna parte ni acabado de la licuadora.

NOTA: Si el cordón de alimentación es dañado, éste debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o por personal calificado para evitar el riesgo.

CORDON

La longueur du cordon de l'appareil a été choisie afin d'éviter les risques d'enchevêtrement et de trébuchement que présente un long cordon. Tout cordon de rallonge d'au moins 15 ampères (ou de 6 ampères, dans le cas des produits de 220 volts), peut servir au besoin. Lorsqu'on utilise un cordon de rallonge, s'assurer qu'il ne traverse pas la surface de travail ni qu'il pend de façon qu'on puisse trébucher dessus par inadvertance. Manipuler le cordon avec soin afin d'en prolonger la durée; éviter de tirer dessus et de le soumettre à des contraintes près des prises ou des connexions de l'appareil.

Utilisation

Assemblage du récipient

1. Avant la première utilisation, laver toutes les pièces sauf le socle de l'appareil. Le récipient, le couteau, le joint d'étanchéité et l'anneau sont déjà assemblés dans le socle du récipient. Démonter afin de laver. Lorsque toutes les pièces sont propres, remonter. Placer le couteau dans l'anneau, puis placer le joint sur le couteau. Tout en tenant le récipient droit, visser l'anneau au fond du récipient dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il soit bien serré (A).
2. Placer le récipient assemblé sur le socle de l'appareil. Le récipient est maintenant fixé en place. Ne pas faire tourner le récipient sur le socle.

Utilisation

1. S'assurer que l'interrupteur est à la position hors tension (Off). Brancher le cordon dans une prise électrique standard.
2. Déposer l'aliment à traiter dans le récipient et mettre le couvercle en place avant de traiter. S'assurer que le la tasse à mesurer est en place. Laisser une main sur le couvercle lors du concassage de glaçons ou du traitement d'aliments solides.
3. Pour battre, faire basculer l'interrupteur à la position de marche (On). Pour arrêter, faire basculer l'interrupteur à la position hors tension (Off).
4. Utiliser le réglage à impulsions pendant quelques secondes, puis le relâcher afin d'effectuer des tâches rapides ou délicates. Afin d'optimiser les résultats lors du concassage de glaçons, utiliser le réglage à impulsions.
5. Pour ajouter des ingrédients pendant que le mélangeur est en marche, enlever la tasse à mesurer du couvercle et les mettre dans l'ouverture.
6. À la fin du traitement, faire basculer l'interrupteur à la position hors tension (Off).
7. Pour retirer le récipient de l'appareil, il suffit de le soulever hors du socle de l'appareil. Enlever le couvercle avant de verser.

Conseils et techniques pour mélanger

- Couper les aliments en petits morceaux (d'environ 5 cm/2 po) avant de les mettre dans le mélangeur. Pour hacher et râper, couper les aliments solides en morceaux de 2 cm (3/4 po).
- Afin de faciliter le mélange d'aliments solides avec des liquides, verser d'abord le liquide puis ajouter les solides.
- Il est déconseillé d'effectuer les tâches suivantes avec un mélangeur : battre des blancs d'œuf, fouetter de la crème, faire de la purée de pomme de terre, hacher de la viande, pétrir de la pâte et extraire du jus de fruits ou de légumes.
- Les articles suivants ne doivent jamais être placés dans l'appareil car ils peuvent causer des dégâts : os, gros morceaux d'aliments congelés, produits durs comme des navets.
- Pour concasser des glaçons puis ajouter jusqu'à 6 glaçons. Appuyer fermement une main sur le couvercle et faire basculer l'interrupteur à la position du cycle à impulsions (Pulse). Répéter le cycle à impulsions jusqu'à ce que les glaçons soient concassés. Si plus de glace est nécessaire, enlever la tasse à mesurer et ajouter les glaçons un par un dans le trou du couvercle.

Recettes

Haricots frits

Donne environ 720 ml (3 t).

2 boîtes (de 425 à 454 g/15-16 oz chacune) d'haricots Pinto ou 960 ml (4 t) d'haricots Pinto frais cuits avec leur liquide

1 petit oignon, haché

2 gousses d'ail, hachées

60 ml (1/4 t) de graisse de bacon ou d'huile végétale

1. Égoutter les haricots et mettre le liquide de côté. Dans une poêle moyenne, faire cuire les haricots, les oignons et l'ail à feu moyen-élevé jusqu'à ce que les oignons soient transparents.
2. Verser 240 ml (1 t) du mélange d'haricots dans le récipient du mélangeur; couvrir et malaxer. Lors du traitement, retirer la tasse à mesurer et ajouter une petite quantité du liquide mis de côté par l'orifice afin de rendre le mélange homogène. Continuer d'ajouter des haricots, 240 ml (1 t) à la fois, et le liquide au besoin, jusqu'à ce que tous les haricots soient traités et que le mélange soit homogène.

Yogourt fouetté aux fraises et à la banane

Donne deux portions.

1 tasse (environ 140 g/ 5 oz) de fraises fraîches, lavées et équeutées

1 banane moyenne, coupée en trois morceaux

1 contenant (240 ml/8 oz) de yogourt à la vanille à faible teneur en matières grasses

120 ml (1/2 t) de jus d'orange

15 ml (1 c. à table) de miel

3 glaçons

Verser les cinq premiers ingrédients dans le récipient du mélangeur dans l'ordre indiqué. Couvrir et mélanger pendant 10 secondes. Lors du traitement, retirer la tasse à mesurer. Y ajouter les glaçons et continuer de mélanger jusqu'à ce que le mélange soit épais, homogène et onctueux.

Nettoyage et entretien

1. Avant de nettoyer, faire basculer l'interrupteur à la position hors tension (OFF) et débrancher l'appareil.
2. Rincer les pièces immédiatement après s'en être servies afin d'en faciliter le nettoyage. Essuyer le socle de l'appareil avec un chiffon humide et bien assécher. Enlever les taches difficiles en les frottant avec un chiffon humide et un produit non abrasif. Ne pas immerger le socle de l'appareil.
3. Toutes les pièces amovibles peuvent être lavées à la main ou dans un lave-vaisselle. Le couvercle, la tasse à mesurer, l'anneau, le joint d'étanchéité et l'assemblage lames ne doivent être placés que dans le panier supérieur. Défaire avant de le placer au lave-vaisselle. Le récipient peut aller dans le panier inférieur. Ne pas plonger le récipient ou des pièces dans des liquides bouillants.
4. Si on renverse des liquides sur le socle de l'appareil, essuyer avec un chiffon humide et sécher soigneusement. Ne pas utiliser de tampons à récurer ni de poudre à nettoyer sur les pièces ou le fini.

NOTE : Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut en confier la réparation au fabricant, à son agent de service autorisé ou une personne qualifiée afin d'éviter tout risque.

